⚠ Viktige sikkerhetsopplysninger

Moderne komfyrteknologi er i stadig utvikling. Måten vår nye komfyr fungerer på, kan være ganske forskjellig fra hva du er vant til. Les derfor hele instruksjonsheftet før du tar din nye komfyr i bruk. Legg spesielt merke til advarsler merket ⚠. Med riktig bruk og stell vil du ha glede og nytte av komfyren i mange år framover. Komfyren er beregnet på vanlig husholdningsbruk. Ta vare på instruksjonsheftet i tilfelle komfyren senere blir solgt eller overlatt til andre.

Barn

På hver side av komfyren bør det være arbeidsbenk i en bredde på minst 40 cm. Som et alternativ kan komfyren plasseres inntil en vegg eller et høyskap (over benkehøyde) på den ene siden, med arbeidsbenk på den andre.

Barn bør holdes under oppsikt. Kokeplater, stekeovn, panner og gryter blir svært varme under matlagingen og kan holde lenge på varmen. Berøring kan gi brannskader.

Installasjon

Inngrep i komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

Komfyren er tung. Kanter og hjørner som man normalt ikke kommer i berøring med, kan være skarpe. Bruk hansker ved flytting av komfyren.

Apparatet skal plasseres på gulvet. Skulle du ønske å plassere apparatet på en forhøyning, må denne være stabil og godt festet.

Bruk av komfyren

Gå aldri fra komfyren uten tilsyn under frityrsteking eller når komfyren brukes til å smelte fett, parafinvoks eller andre brannfarlige stoffer. I tilfelle brann slås alle brytere på komfyren av og avtrekksvifte stanses. KVEL FLAMMENE MED ET GRYTELOKK, bruk aldri vann.

På kokeplatene må det bare brukes kokekar som er beregnet på dette. I stekeovnen brukes bare ildfaste former og beholdere.

Pass på at komfyren er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere bør være slått av.

Ovnen blir svært varm når den er i bruk, og varmen sitter igjen lenge etter at den er slått av. Pass på så du ikke kommer i berøring med varmeelementene inne i ovnen.

Stå alltid litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under stekingen eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.

Rengjøring

Hold kokeplater og stekeovn rene. Fett og søl avgir røyk og lukt ved oppvarming, og kan i verste fall forårsake brann.

Pass på at glassruten ikke skades ved rengjøring av stekeovnsdøren. Små sprekker i kantene kan føre til at hele ruten sprekker etter noen gangers oppvarming.

Hvis du bruker sprayprodukter, må du passe på at du ikke sprøyter direkte på varmeelementene eller på termostatføleren.

Ikke bruk vaskemidler med skurende effekt, eller noen form for metallskrape på dørglasset. Dette kan gi riper og andrer skader som matter glasset.

Vedlikehold og service

Slå av alle brytere før lyspærer skiftes.
Service og reparasjoner bør utføres av servicefirma godkjent av leverandøren. Bruk bare reservedeler som leveres av slike firmaer.

Bruk aldri damp- eller spylemaskiner ved rengjøring av komfyren.

Vraking

Gjør ditt for å unngå ulykker når komfyren skal vrakes. Se til at ledningen er koblet fra strømforsyningen (trekk ut støpselet eller få komfyren løsnet fra veggen på forsvarlig måte), og klipp deretter ledningen av der den går inn i komfyren.
Kontakt kommunen for å få vite ut hvor du kan levere komfyren.

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Innhold

For brukeren

Viktige sikkerhetsopplysninger 41
Betjeningspanelet 43
Kokeplatene 43
Ovnen 44
Før du tar komfyren i bruk 45
Slik bruker du 45
Ovnen 46
Betjening av ovnen 47
Steke-/baketabeller 49
Grilling 50
Slik steller og rengjør du 51
Service 54
Europeisk garanti 55
Råd og tips: Ved praktiske problemer 56

For installatøren

Råd og tips: Ved tekniske problemer 57
Utpakking 58
Tekniske data 58
Installasjon 59
Elektrisk tilkobling 59

Veiledning til bruksanvisningen

Følgende symboler er brukt i teksten for å veilede deg gjennom instruksjonene:

Sikkerhetsinstruksjoner

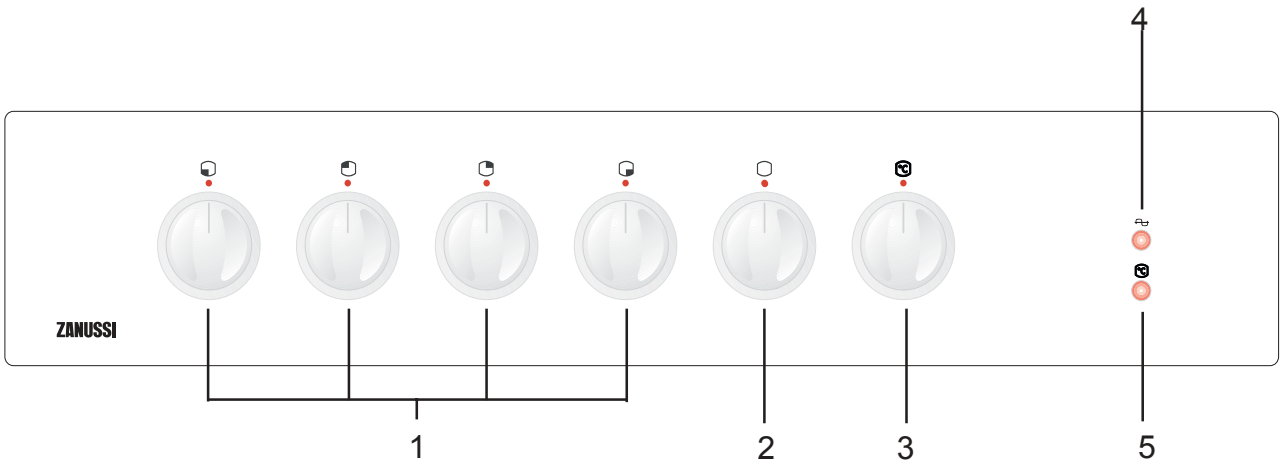
Operasjoner skritt for skritt

Råd og tips

Miljøopplysninger

CE Dette apparatet er produsert i henhold til følgende EU-direktiver:
73/23 EØF – 90/683 EØF – 93/68 EØF – 89/336 EØF, gjeldende utgave

Betjeningspanelet



1. Brytere for kokeplater

2. Funksjonsbryter for stekeovn

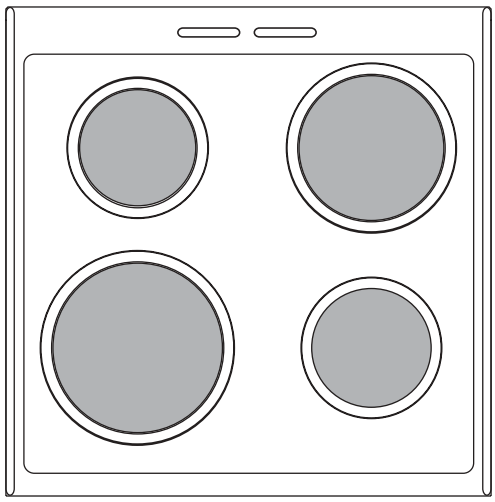
3. Ovnstermostat

4. Indikatorlys for om noen funksjon er på

5. Indikatorlys for stekeovnstermostat

Kokeplatene

Komfyren har 4 kokeplater. De plater som er merket meden rød prikk, er såkalte hurtigplater som sikrer ekstrahurtig oppvarming. Den røde markeringen vil etter hvertforsvinne.Disse platene har også overopphetingsvern. Om duskulle glemme å slå av platen, vil halve effekten koblesut etter en tid.Når platen avkjøles (først etter at den er slått av) vil effektkobles inn igjen.



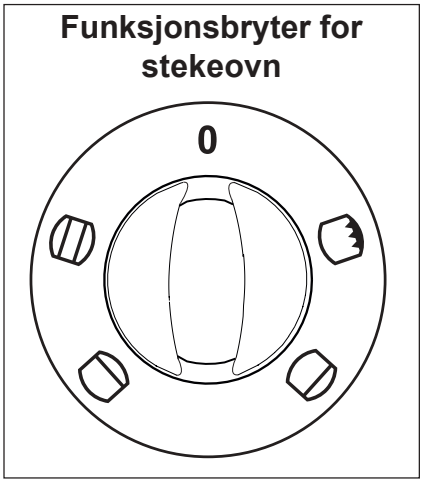
Ovnen

Opplysninger om hvordan de forskjellige funksjonene brukes, finner du i kapitlet ”Slik bruker du”.

Funksjonene er:

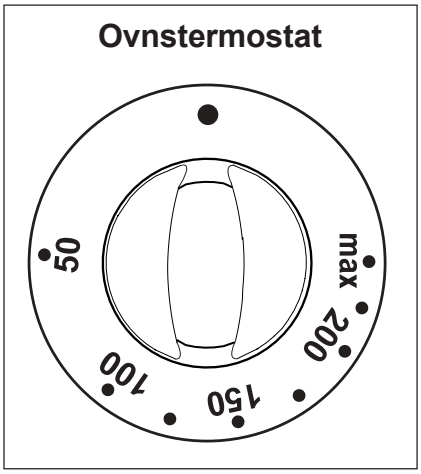
- tradisjonell ovn
- undervarme
- overvarme
- grill

Overflatene i stekeovnen er emaljert. Ovnsdøren består av en indre og en ytre del. Ytterdelen, ovnsdøren, kan enkelt tas av og rengjøres (se kapitlet ”Slik steller og rengjør du”).



Ovnstermostat

Skru termostatvelgeren med klokka for å velge temperaturer mellom 50°C og MAX (230°C).



Termostatlampe (°C)

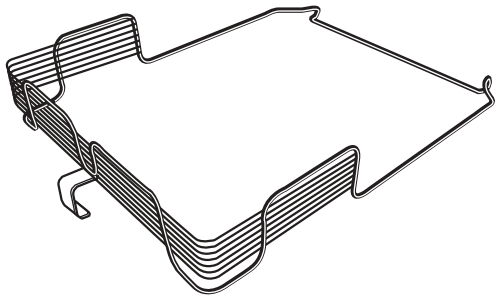
Når ovnstemperaturen er valgt, vil termostatlampen lyse og fortsette å lyse til ovnen har nådd innstilt temperatur. Deretter vil lampen bli slått av og på sammen med termostaten og vise hvordan temperaturen holdes.

Ovnskontrollampe

Denne lampen lyser når stekeovnen eller en plate er aktivert.

Sikkerhetstermostat

Ovnen er utstyrt med en sikkerhetstermostat. Hvis hovedtermostaten svikter og det oppstår overoppheting, vil sikkerhetstermostaten avbryte strømforsyningen til apparatet. Dersom dette skjer, må du henvende deg tilditt lokale servicesenter. Forsøk under ingen omstendigheter å reparere apparatet selv.

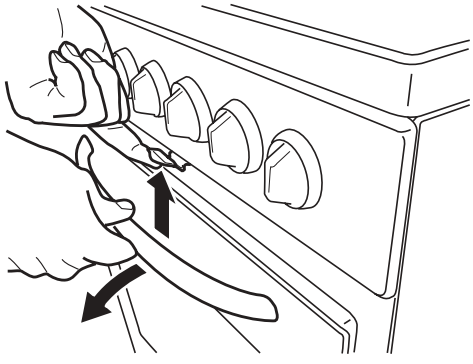


Oppbevaringsskuffen

Under stekeovnen er det en oppbevaringsskuff for komfyrtilbehør. For å åpne skuffen holdes håndtaket midt på og løftes lett. Deretter trekkes skuffen ut.

Sikkerhetsutstyret

KASSEROLLEVERN (ekstrautstyr) monteres for å gjøre det vanskeligere for barn å komme til f. eks. en varm gryte.



DØRLÅS
For å hindre utilsiktet åpning av ovnsdøren da ovnen er varm, er ovnsdøren utsyrt med dørlås.
Låsehaken beveges oppover da døren skal åpnes.

Før du tar komfyren i bruk:

Rengjøring av inventar

Rengjør stekebrettene etc. med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk av.

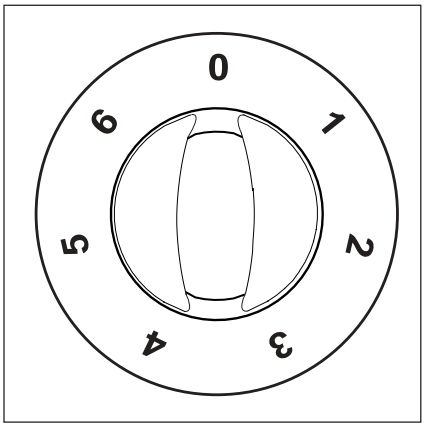
Brenn av stekeovnen

Barn bør holdes under oppsyn! Komfyren blir svært varm.

Før stekeovnen brukes for første gang, må den brennes av.

1. Sett funksjonsvelgeren for stekeovnen på og termostatbryteren på fullt.
2. Luft ut rommet. Slå av stekeovnen når de "nye" luktene opphører.
3. Bruk varmt vann og oppvaskmiddel til å vaske av ovnen og innsiden av døren. Tørk av.

Denne prosedyren bør gjentas med funksjonene "grill" i omlag 5-10 minutter.

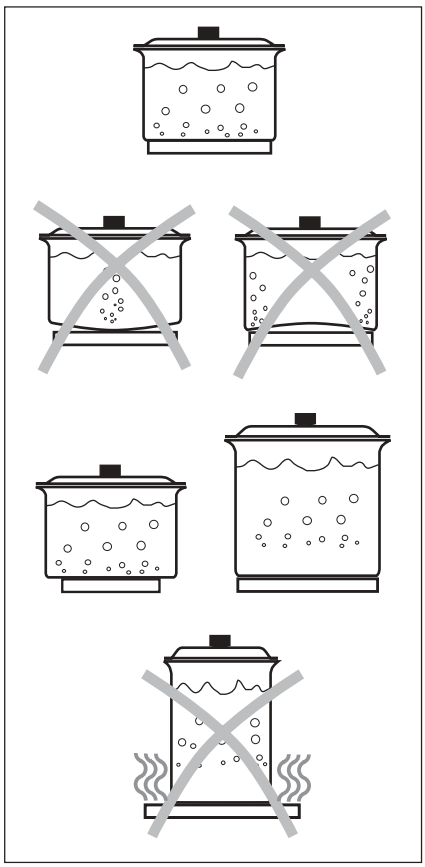


Slik bruker du:

Kokeplatene

Gå aldri fra komfyren uten tilsyn under frityrsteking eller når den brukes til å smelte fett, parafinvoks eller andre brannfarlige stoffer. I tilfelle brann slås alle brytere på komfyren av og avtrekksvifte stanses. KVEL FLAMMENE MED ET GRYTELOKK, bruk aldri vann.

Bryterne til kokeplatene har faste innstillinger fra 1 til 6. Varmest er 6. Bryterne kan dreies i begge retninger. Når en plate skrus på, tennes det røde indikatorlyset på komfyren.
Ofte begynner man å koke med platen på fullt, for så å skru ned til lavere varme. Du vil snart bli fortrolig med hvilke innstillinger som passer til de forskjellige gryter, mengder og innhold. Bruk om mulig lokk for å redusere energiforbruket. Glem ikke å slå av komfyren!



Velg passende gryte

For å spare tid og strøm bør bunnen av kasseroller og stekepanner være:

- minst like stor som kokeplaten. Hvis bunnen er mindre enn platen, vil eventuelt søl raskt brenne fast på platen.
- lett konkav, da den vil flates ut ved oppvarming.

Aluminium er en god varmeleder, men kan sette sølvliknende merker på kokeplaten. Disse kan fjernes ved rensing.
Når du skal kjøpe nye panner, anbefaler vi rustfritt stål med bunn av sandwich-materiale (dvs. lag av forskjellige metaller).

Ovnen

Plasser aldri aluminiumsfolie, stekebrett eller former direkte på bunnen av stekeovnen. Hvis varmen fra bunnen av ovnen blokkeres, kan emaljen bli overopphetet og ta skade.

Ovnen blir varm i bruk: barn i nærheten må holdes under oppsyn.
Stekebrettet kan bli midlertidig bøyd på grunn av temperatursvingninger eller hvis maten (pizza e.l.) er ujevnt fordelt på overflaten. Brettet får tilbake sin opprinnelige form når det blir kaldt.

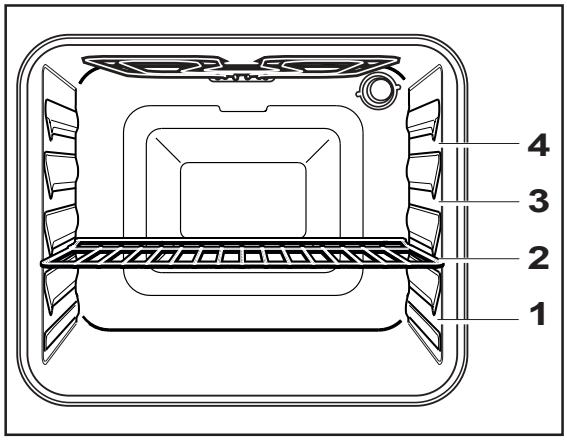
Stekeovnen har følgende funksjoner:

- Tradisjonell ovn – bruker elementet i toppen og bunnen av ovnen
- Undervarme – bruker elementet i bunnen av ovnen
- Overvarme – bruker elementet i toppen av ovnen
- Grill – bruker grillelementet.

For alle ovnsfunksjoner tennes det gule indikatorlyset når ovnen varmes opp, og slukkes når innstilt temperatur er nådd (tennes og slukkes etter hvert som termostatbryteren slår inn og ut).

Plassering i ovnen

Ovnen har 4 riller (se illustrasjon).



Betjening av ovnen

All tilberedning skal skje med ovnsdøren lukket.

Ovnen er utstyrt med et spesielt system som sørger for naturlig sirkulering av luft og en konstant resirkulering av damp.
Med dette systemet er det mulig å steke med mye damp i ovnen, slik at rettene blir myke inni og får en sprø overflate. I tillegg reduseres steketiden og strømforbruket til et minimum. Ved steking kan det dannes damp som slår utover når ovnsdøren åpnes. Dette er helt normalt.
Du må imidlertid alltid stå litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under stekingen eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.

Tradisjonell ovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. Hvis en rett krever mer varme ovenfra eller fra bunnen, flyttes brettet opp eller ned etter behov, eller ovnsfunksjonsvelgeren settes på (bare overvarme) eller (bare undervarme).

Grilling

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur.
Ved grilling av kjøtt eller fisk skal stykkene smøres med litt olje og legges på risten. Rillehøyden avhenger av tykkelsen på stykkene. Sett alltid inn langpannen med litt vann i på den nederste rillen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.

- BRUK ALLTID **grillhansker** når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen.
- Temperaturen inne i ovnen kan komme opp på 230°C. Sørg for at du alltid bruker ovnsfaste former og fat i ovnen.
- Sett ikke panner, former eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Det kan medføre overoppheting som kan påvirke ovnens funksjon og skade ovns-emaljen.
- Tilberedning med **olje eller fett** må bare skje under konstant oppsyn, da denne typen matvarer kan ta fyr hvis den varmes opp for kraftig.
  Av samme grunn må du være forsiktig når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen slik at olje eller fett ikke drypper ned i bunnen av ovnen. Hvis det skjer, må du rengjøre ovnen grundig for å unngå ubehagelig lukt eller røyk.

Når maten varmes opp, utvikles det damp på samme måte som hvis du koker vann i en kjele. Når dampen kommer i kontakt med ovnsglasset, kondenseres den og legger seg som dråper på glasset.
Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe galt med ovnen. Vi anbefaler at du tørker bort eventuell kondens etter hver tilberedning.

Advarsel! – Du må ikke forsøke å sette gjenstander i bunnen av ovnen. Bunnen må heller ikke dekkes med aluminiumsfolie mens stekingen pågår, da dette kan skade de emaljerte flatene og maten du skal steke.
Kasseroller, ildfaste former og aluminiumsfolie skal alltid plasseres på stigene i ovnen.

Advarsel! – Vær forsiktig når du skal sette risten eller langpannen inn i ovnen eller ta dem ut igjen, slik at du ikke skader ovnens innvendige emaljerte flater.

Råd og tips om tilberedning av fisk og kjøtt

Du kan legge kjøtt i ildfaste fat eller direkte på risten. I det siste tilfellet må du huske å plassere en langpanne med litt vann i på nederste nivå. Langpannen vil hindre at smeltet fett drypper ned i bunnen av ovnen.
Lyst kjøtt, fjærkre og all slags fisk skal bare ha mellomhøy tilberedningstemperatur (mellom 150°C og 175°C). Hvis du skal steke rødt kjøtt (lett brun på utsiden og mindre stekt inne i) er en høyere temperatur (mellom 175°C og 210°C) i relativt kort tid å anbefale.

Råd og tips om baking

Kaker skal normalt ha en mellomhøy baketemperatur mellom 150°C og 200°C.
En kort forvarming av ovnen (ca. 10 minutter) anbefales til baking av kaker. Når bakingen er begynt, skal ovnsdøren holdes stengt i hele bakeperioden. Sjekk resultatet gjennom glasset i ovnsdøren.

Råd og tips om grilling

Hvis du skal grille kjøtt eller fisk, skal trådhyllen smøres med litt olje og maten legges direkte på denne.
Under grilling kommer varmen bare fra det øvre varmeelementet. Derfor må du justere nivået i ovnen avhengig av kjøttets eller fiskens tykkelse.
Husk alltid å sette inn en langpanne med litt vann i på nederste nivå.

Steke-/baketabeller

Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

Tradisjonell ovn

VEKT (g)	RETT	Tradisjonell ovn		Tilberednings-tid minutter	NOTATER
		Rille	temp. °C		
	KAKER				
	Tung formkake	1	160	60 - 80	I kakeform
	Eplekake	1	180	40 - 60	I kakeform
	Bløtkakebunn	2	175	30 - 40	Rund form
	Fruktkake	1	175	45 - 60	I kakeform
	Sukkerbrød	1	175	35 - 45	Rund form
	Myke pepperkaker	1	170	40 - 60	På stekebrett
	Småkaker	2	200	5 - 20	På stekebrett
	Marengs	2	100	90 - 120	På stekebrett
	Tunge muffins	2	175	25 - 35	På stekebrett
	Lette muffins	2	200	15 - 25	På stekebrett
	Boller	2	225	10 - 15	På stekebrett
	Vannbakels	2	200	15 - 25	På stekebrett
	BRØD og PIZZA				
1000	Grovbrød	1	190	40 - 60	1-2 på brett
500	Formbrød	1	190	30 - 45	På stekebrett
500	Rundstykker	2	200	20 - 35	På stekebrett
250	Panpizza	1	210	15 - 30	I langpanne
	MATRETTER				
	Potetgratin	2	200	45 - 60	Ildfast form
	Quiches	1	200	35 - 45	Ildfast form
	Lasagne	2	180	45 - 60	Ildfast form
	Canneloni	2	200	40 - 55	Ildfast form
	KJØTT				
	Svinesteik	2	180	100 - 130	Rist over panne
	Kalvesteik	2	190	90 - 120	Rist over panne
	Roastbeef, lett rød	2	210	50 - 60	Rist over panne
	rosa	2	210	60 - 70	Rist over panne
	gjennomstekt	2	210	70 – 80	Rist over panne
	Lam	2	190	110 - 130	Lår
	Kylling	2	190	60 - 80	Hel
	Kalkun	2	180	210 – 240	Hel
	And/Gås	2	175	150 - 200	Hel
	FISK				
1200	Ørret, hel fisk	2	190	30 - 40	3-4 fisker
1500	Laks, filét eller i skiver	2	190	25 - 35	4-6 filèter

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

Grilling

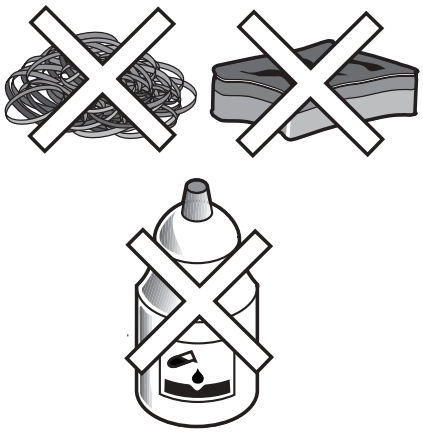
RETT	Mengde		Grilling		Tilberednings-tid (minutter)	
	Stk.	Vekt	Rille (4 3 2 1)	temp. °C	Overside	Underside
Entrecôte	4	800	3	maks	12 ~ 15	12 ~ 14
Biff	4	600	3	maks	10 ~ 12	6 ~ 8
Pølser	8	—	3	maks	12 ~ 15	10 ~ 12
Svinekoteletter	4	600	3	maks	12 ~ 16	12 ~ 14
Kylling (delt i to)	2	1000	3	maks	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebab	4	—	3	maks	10 ~ 15	10 ~ 12
Kylling (filé)	4	400	3	maks	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	maks	10 ~ 15	8 ~ 10
Fisk (fileter)	4	400	3	maks	12 ~ 14	10 ~ 12
Smørbrød	4-6	—	3	maks	5 ~ 7	—
Ristet brød	4-6	—	3	maks	2 ~ 4	2 ~ 3

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

Slik steller og rengjør du

Generelt

Rengjør komfyren med en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel. Bruk aldri stålull eller andre skuremidler som kan skade emaljen, unntatt på bestemte deler av komfyren som trenger noe grundigere rengjøring en gang iblant. Dette forklares mer detaljert nedenfor.



Kokeplatene

Varmen overføres mindre effektivt til kokekaret hvis kokeplaten er skitten og fettete. Det beste er å fjerne alt søl umiddelbart. Spesielt bør sukker og sukkerholdig overkok, for eksempel syltetøy, fjernes umiddelbart da det ellers brenner fast på kokeplatene.

Brent søl og flekker

1. Fjern søl som har brent seg fast. Rengjør kokeplaten grundig med skuremiddel og svamp.
2. Vask av med svamp og rent vann.
3. Andre urenhter og flekker kan brennes bort. Kun én plate, uten noe kokekar på, om gangen.

3a. Sett bryteren på fullt og skru av etter ca. 6 minutter. Platen blir ekstremt varm og må ikke stå ubevoktet.

3b. Når platen har kjølnet rengjøres den med fuktig svamp.

4. Tørk av.

Ovnen

Hvis ovnen er svært skitten:

1. Bruk en stekespade eller lignende for å fjerne fastbrent søl.
2. Bruk en ren svamp for å spre myk såpe utover bunnen, på sidene og på bakveggen av ovnen (ikke i toppen).
3. Lukk døren. Sett ovnen på over-/undervarme og 100° C i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen har kjølnet, vaskes de emaljerte flatene med rent vann. Ved kraftig tilsmusset ovn anbefales bruk av stekeovnsrens, som fåes kjøpt i dagligvarehandelen. Tørk av overflaten.

Oppbevaringsskuff

1. Skuffen hviler på to braketter, en på hver side. Tøm skuffen og trekk den så langt ut som den går.
2. Hold begge sider av skuffen så nær komfyren som mulig.
3. Løft skuffen forsiktig opp slik at den så vidt kan frigjøres fra stopperen.
4. Trekk ut skuffen (på brakettene) og løft den ut. Etter rengjøring plasseres skuffen på brakettene og skyves inn igjen.

Ovnslys

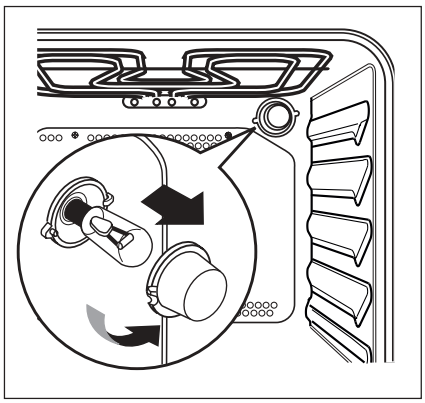
Kontrollér at strømforsyningen er avbrutt før du begynner på arbeid på ovnen.

Ovnspæren skal ha følgende egenskaper:

a) tåle temperaturer på opptil 300 °C;
b) elektrisk spenning: 230 V~ 50 Hz;
c) elektrisk effekt: 15 W/25 W;
d) sokkel: E 14.

Bytt pæren på følgende måte (se fig.):

1 trykk inn glasset og skru det mot klokka;
2 skru ut den defekte pæren;
3 skru i ny pære;
4 skru glasset på igjen;
5 tilkobl strømforsyningen igjen.



Pærer i indikatorlys

Indikatorlysene har pærer med lang levetid. Kontakt serviceverksted hvis en av dem skulle sv

Stekeovnsdør

Pass på at glassruten ikke blir skadet. Små sprekker i kantene kan føre til at hele ruten sprekker etter noen gangers oppvarming.

Ta av ovnsdøren:

For å forenkle rengjøringen kan ovnsdøren taes av.
Åpne døren helt. Vipp låsehakene på hengslene opp imot deg (A).
Lukk døren forsiktig til den stopper.
Løft døren ut av hengselfestene(B).

Sette stekeovnsdøren på plass igjen

Døren settes på igjen ved å gjøre det samme i omvendt rekkefølge:
Entre hengelsarmene inn i hengselfestene (C) og senk den sakte ned. Påse at dørkanten ikke går imot rammen under døren.
Vipp låsehakene opp på plass(D)
Kontroller forsiktig at døren fungerer som den skal.

OBS! Ikke åpne låsehakene når døren er tatt av, da dette kan gi skader på døren

Rengjøring mellom glassene

Ved behov, da det er blitt skittent mellom dørglassene, kan døren åpnes for rengjøring.

OBS! Utvis stor forsiktighet ved demontering/ montering/vasking, da det kan være skarpe kanter inne i døren.

Legg et håndkle eller lignende på et bord, og legg døren med yttersiden ned.
Legg døren med håndtaket kommer utenfor bordkanten slik den ligger helt plant.
Skru ut de 2 skruene (E) ved siden av hengselskruene.

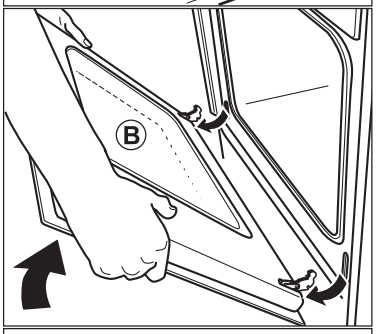
OBS! Hengsel skruene må ikke løsnes.

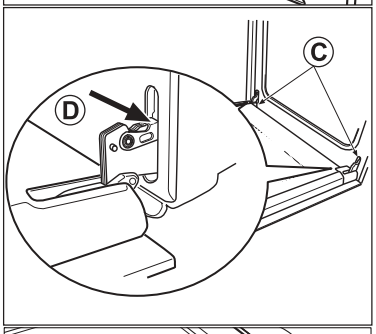
Bruk en treslev, en plast stekespade eller lignede for å vippe opp den sort emaljerte innerdøren(F).
Hold i ytterdøren (slik at døren ikke ramler ned fra bordet) og press innerdøren imot overkant av døren (G).
Løft opp innerdøren.

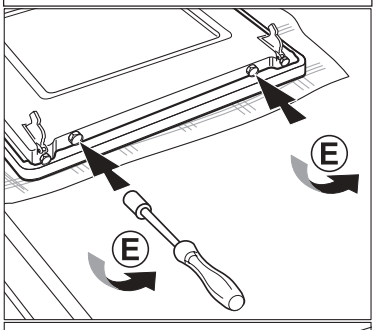
Vask rent inne i døren.

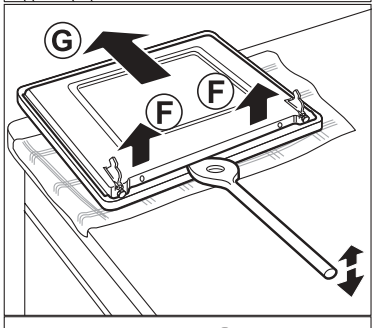
Monter sammen døren ved å gjøre alt i omvendt rekkefølge:
Legg innerdøren på plass slik at overkanten kommer i inngrep i festebraketten på ytterdøren(H).
Sentrer innerdøren slik at hullene i innerdøren stemmer med hullene på festebrakettene (J).
Press innerdøren imot underkanten av døren slik at overkanten kommer i godt inngrep i øvre festebrakett (I).

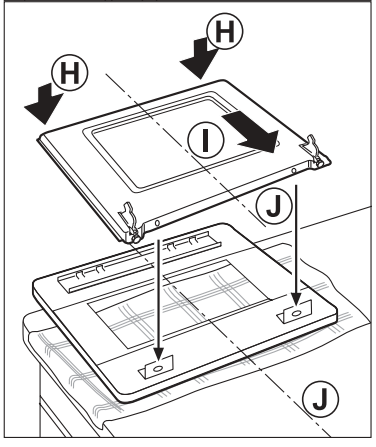
Skru inn skruene (E) igjen







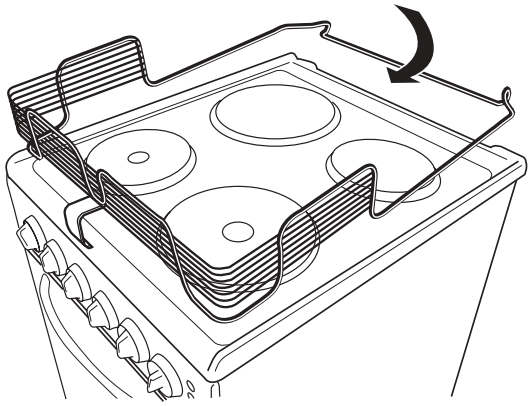


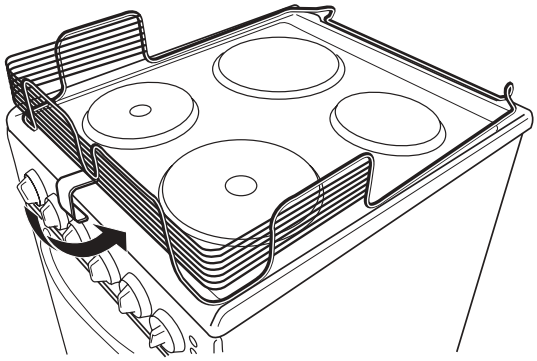


Kasserollevern (ekstrautstyr)

Kasserollebeskyttelsen skal være montert for å gjøre det vanskeligere for barn å komme til kjeler på keramikktoppen.

Fest kasserollebeskyttelsen i keramikktoppens bakkant, se fig.





Service

Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse www.electrolux.no der du finner frem til nærmeste reparatør.

Reservedeler

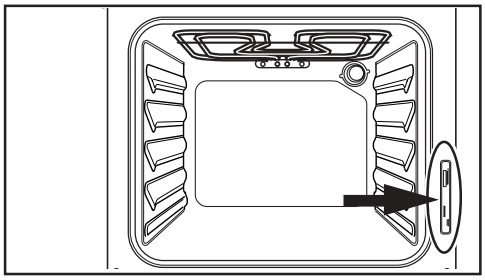
Kan bestilles på:

Telefon	22635850
Fax	22725880
Internett	post@e-serviceoslo.no

Typeskiltet på høyre side av komfyren gir opplysninger om din komfyr. Skriv opplysningene opp på denne siden slik at du har dem for hånden hvis det skulle bli nødvendig å kontakte serviceverkstedet.
Modell.....
Produktnr.....
Serienr.....

Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.
Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår i reklamasjonstiden som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.
All service/reparasjon skal utføres av service verksteder godkjent av leverandøren. Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter.
For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinnformasjon.
Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.



Europeisk garanti

Dette apparatet er dekket av garantien fra Electrolux i alle de landene som er oppført på listen nedenfor for den tidsperioden som er spesifisert i apparatets garanti eller ellers gjennom kjøpsloven.Hvis du flytter fra et av disse landene til et annet land som er oppført på listen nedenfor, vil apparatets garanti flytte sammen med deg, forutsatt at følgende betingelser overholdes:

· Apparatets garanti starter fra den dato du først kjøpte apparatet, som bekreftes ved fremleggelse av gyldig kjøpsdokument, som utstedes av den som solgte deg apparatet.

· Apparatets garanti gjelder for samme periode og i samme utstrekning for arbeid og deler for denne spesifikke modellen eller typen apparat, som er i handelen i det nye landet du bor i.

· Apparatets garanti gjelder personlig for den som opprinnelig kjøpte apparatet og kan ikke overdras til annen bruker.

· Apparatet installeres og brukes i overensstemmelse med instruksjonene som er utstedt av Electrolux og må kun brukes i vanlig husholdning, dvs. må ikke brukes til kommersielle formal.

· Apparatet installeres i overensstemmelse med alle relevante forskrifter som gjelder i det nye landet du bor i.

Bestemmelsene i denne europeiske garantien har ingen innflytelse på de rettighetene du innrømmes gjennom loven.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Råd og tips: Ved praktiske problemer

PROBLEM	ÅRSAK	NØDVENDIG TILTAK
Brød og kaker hever ikke ordentlig.	For lav ovnstemperatur. Bakverket hever, men faller sammen igjen.	Kontroller innstilt temperatur mot den som anbefales i oppskriften.
	Brøddeig har ikke hevet riktig. Står brød for lenge til heving, kan det bli flatt.	Brøddeig bør få heve ved romtemperatur på et trekkfritt sted. For å prøve deigen kan den presses litt ned – avtrykket som dannes skal forsvinne av seg selv.
	For lite gjær eller bakepulver.	Kontroller at du har brukt den mengden som står i oppskriften.
	For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen av gjæren.	Kontroller alltid temperaturen på væsken før den tilsettes. For fersk gjær 37° C, for tørrgjær 45-50° C.
Brød og kaker er for tørre.	For lite væske, for mye mel eller feil type mel kan gjøre brødet tørt.	Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig type mel og riktig mengdeforhold mellom mel og væske.
	For lav ovnstemperatur gjør at bakverket må stå for lenge i ovnen og dermed blir tørt.	Se etter at du har brukt riktig temperaturinnstilling.
Bakverk/mat har for mørk farge	For høy ovnstemperatur gjør bakverk og annen mat for mørk på overflaten før gjennomsteking.	Se etter at du har brukt riktig temperaturinnstilling.
	For høy plassering i ovnen ved ”over-/undervarme” betyr at varmen ovenfra blir for sterk. For lav plassering fører til motsatt problem.	Se etter i oppskriften om du har brukt riktig plassering i ovnen.
Bakverk/mat har for lys farge	Aluminiumsfolie, langpanne eller stekeformer på bunnen av ovnen hindrer riktig fordeling av undervarmen.	Ha ikke noe på bunnen av ovnen.
	Bakeformer med lys farge gir lysere kaker enn mørke former.	Skift til mørkere bakeformer om nødvendig.

Råd og tips: Ved tekniske problemer

PROBLEM	ÅRSAK	NØDVENDIG TILTAK
Komfyren virker ikke i det hele tatt.	Komfyren har ikke strømforsyning.	Kontroller sikringene. Merk! Én sikring per fase. Se til at overbelastningsvern er innkoblet.
Baking/steking tar for lang tid.	Uegnet kasserolle eller stekepanne.	Velg gryte eller stekepanne med lett konkav bunn. Glass og porselen (av typer som er egnet for bruk på kokeplater) er dårligere varmeledere enn metall, f.eks. aluminium.
Platen blir sent varm	Feil innstilling av platen.	Det er vanligvis best å ha platen på fullt til ønsket temperatur er nådd, og deretter skru platen ned.
Ovnslyset virker ikke.	Pæren må skiftes.	Skift pæren.

Utpakking

Kontroller at komfyren er uskadd og i feilfri stand. Eventuelle transportskader bør straks meldes til forhandler. Emballasjen kan resirkuleres. Kontakt kommunen for få vite hvor den kan leveres.

Inventar

Følgende inventar leveres med komfyren:
- Emaljerte stekebrett og langpanne
- Rist
- Instruksjonsbok

Tekniske data

Mål (mm)

bredde	600
høyde	900
dybde	600

Volumer (liter)

ovn	56

Effekt (ovn)

Over-/Underwarme	1800 W
Underwarme	1000 W
Overwarme	800 W
Grill	1650 W
Ovnslys	25 W
Samlet effekt (230/400 V 3N~ 50 Hz):	1825 W

Kokeplater

Størrelse (mm) - effekt:	
bak venstre	145 - 1000 W
bak høyre	180 - 1500 W
foran venstre	180 - 2000 W
foran høyre	145 - 1500 W
Samlet effekt (230/400 V 3N~ 50 Hz):	6000 W

SAMLET EFFEKT KOMFYR (230/400 V 3N~ 50 Hz): 7825 W

LYSPÆRER
Indikatorlys: neonpærer
Ovnslys: E14 skrusokkel, merket 230 V, 25 W og 300° C.

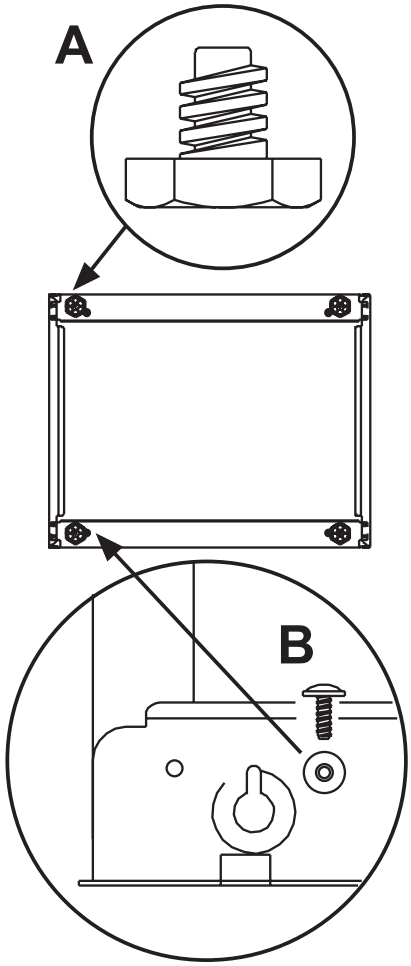
Apparatklasse 2 underklasse 1 og Klasse 1

Installasjon

Inngrep i komfyren må utføres av kvalifisert elektriker.

Komfyren er tung. Enkelte kanter og hjørner som man normalt ikke kommer i berøring med, kan være skarpe. Bruk hansker ved flytting av komfyren.

Før komfyren installeres, bør du kontrollere at den passer inn i den øvrige kjøkkeninnredningen. Mål høyden på arbeidsbenken fra gulv til overkant av arbeidsbenken, og sokkeldybden fra vegg til forkant av sokkelen (se illustrasjon). Komfyren kan også installeres inntil èn vegg eller ett høyskap.
Ved levering er komfyrsokkelen innstilt til å passe en benkhøyde på 900 mm og en sokkeldybde på 600 mm. Om nødvendig kan du fjerne sokkelen for å tilpasse komfyren til en benkehøyde på 850 mm.
Kontroller at strømkabelen ikke kommer i klem når komfyren flyttes.

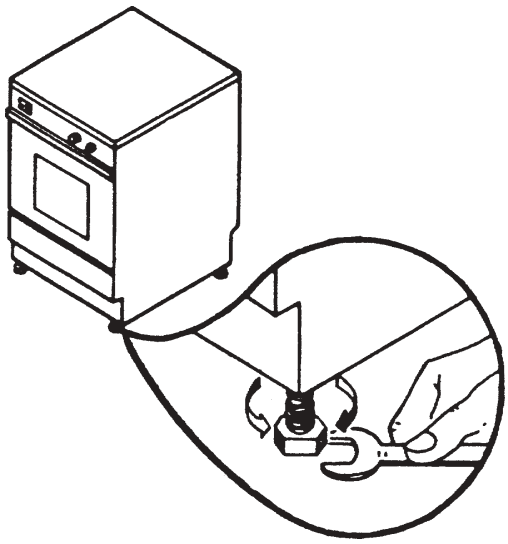


Demontering av sokkel - 85 cm høyde

1. Legg komfyren forsiktig på ryggen. Bruk noe av emballasjen som underlag mot gulvet.
2. Ta av de fire justerbare føttene ”A”.
3. Fjern de fire sokkelfesteskruene ”B”.
4. Ta bort sokkelen.
5. Sett de justerbare føttene på igjen.
6. Løft komfyren til vertikal stilling og sett den i vater.
7. Lavere frontlist kan fåes fra forretningen eller vår serviceavdeling.

Avretting av komfyren

Komfyren leveres med justerbare føtter i hjørnene foran og bak. Føttene kan reguleres (se fig.) for å tilpasse komfyren til høyden på naboenheter og å sikre en jevn fordeling av væsker i kokekar.



Elektrisk tilkobling

Arbeid med komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar dersom disse sikkerhetsreglene ikke følges.
Komfyren er konstruert for tilkobling til enfaset strømforsyning på 230 W (50 Hz) og leveres med nettkabel.
Alternative nett tilkoblinger er angitt på en egen etikett ved koblinsstykket bak på komfyren.
Ledningen for jord skal være 2-3 cm lenger enn faseledningene.
Før komfyren slås på, må det kontrolleres at forsyningsspenningen er den samme som angitt på komfyrens typeskilt (se høyre side av komfyren).